

酶类

芳香果胶酶MP

用于生产芳香型白或桃红葡萄酒的酶制剂

	<p>特性</p> <p>芳香果胶酶 MP (ENARTIS ZYM AROM MP) 是一种微粒状的果胶酶制剂, EnartisZym Arom MP 是一种微粒化的果胶酶, 可用于浸渍白葡萄增加芳香前体物质的提取, 并获得果香特征表达更多的葡萄酒。芳香果胶酶 MP 的配方结合了几种酶活性, 以生产芳香型的白葡萄酒或桃红葡萄酒:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 果胶酶活性可降低果汁粘度 ● 纤维素酶和半纤维素酶加速葡萄皮细胞壁的分解, 导致芳香族化合物和多糖的提取量增加以及提高果汁产量 ● 蛋白酶可以特异性地分解细胞、液泡膜和细胞中存在的各种细胞器, 从而增加芳香化合物和多糖的提取 ● 蛋白酶可以分解多肽中不稳定的蛋白质, 改善白葡萄酒和桃红葡萄酒的蛋白质稳定性 <p>本产品不是衍生自转基因生物 (非转基因产品), 也不含有负面的次级活性, 如氧化酶和肉桂酸酯酶等。</p>
	<p>应用</p> <p>用于生产白葡萄酒和桃红葡萄酒。</p> <p>将芳香果胶酶 MP 添加到压榨机或葡萄浸渍过程中:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 在浸渍过程中增加并加速从葡萄皮中提取芳香族化合物 ● 提高压榨汁产量 <p>提高蛋白质稳定性, 减少发酵后实现蛋白质稳定性所需的皂土用量, 即使在中性品种中也能改善香气和口感品质</p>
	<p>用量</p> <p>20 - 40 g/每吨葡萄</p> <p>当葡萄原料不够成熟, 或者浸提时间较短, pH 和温度较低时, 需增加用量。</p>
	<p>使用说明</p> <p>按 1:10 的比例将产品用水或果汁溶解, 直接均匀地加入葡萄或发酵罐中。</p> <p>为了确保果汁的最佳澄清效果, 可在压榨后加入 1-3 mL / hL 的英纳蒂斯果胶酶 RS。</p>
	<p>包装和储藏</p> <p>250 g</p> <p>密封包装: 将产品存放于避光、凉爽 (5 - 15 °C)、干燥处;</p> <p>已开启包装: 仔细再密封然后保存在冰箱冷藏中。请于一年内使用。</p>
	<p>合规信息</p> <p>该产品符合以下规定:</p> <p>粮农组织/世卫组织食品添加剂联合专家委员会 (JECFA)</p> <p>食品化学品法典 (FCC) 食品级酶制剂</p> <p>国际酿酒法典</p> <p>本品符合 GB2760-2014 的规定, 被批准用于酿酒。</p> <p>法定限制: 不详</p>

本文所给出的信息是基于我们当前的知识和经验, 但是并不能让我们的用户免于遵守安全和保护法规或不正确地使用本产品。